

Eierlikör-Gewürzorangentorte mit Verpoorten Original

Zutaten

Biskuit:

50 g Butter

4 Eier

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Zucker

125 g Mehl

1 1/2 TI Backpulver

1 Pkg Puddingpulver Vanille-Geschmack

Joghurt-Füllung:

300 g Joghurt

600 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Ei Zucker

12 Blatt Gelatine

Eierlikörspiegel:

2 Orangen (den Saft)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Blatt Gelatine

Gewürzoranzen:

1 Bio Orange

1 Bio Zitrone

300 g Zucker

200 ml Wasser

1TI Anis ganz

3 Sternanis

1 Zimtstange

6 Nelken

Puderzucker

Zubereitung

Orange und Zitrone mit heißem Wasser waschen und in Segmente schneiden, die Kerne entfernen. In einem Topf das Wasser, den Zucker, und die Gewürze (Gewürze in einem Säckchen) aufkochen lassen, die Orangen- und Zitronensegmente ca. 5 min. mitkochen. Den Topf zur Seite stellen und ein paar Tage ziehen lassen.

Biskuitboden:



[Link zum Rezept: Eierlikör-Gewürzorangentorte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Gewürzorangentorte mit Verpoorten Original

Tortenboden mit Backpapier auslegen und Backofen vorheizen auf ca. 180 Grad. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schaumig rühren. Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Puddingpulver unter die Eierlikör-Eier-Mischung sieben und vorsichtig unterheben. Die flüssige Butter unterheben.

Teig in die Springform füllen und backen. Springform lösen und den Boden 1 Mal durchschneiden.

Joghurtfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Gewürzorangen aus dem Sud herausnehmen, je 6 Segmente Orange und Zitrone zur Seite stellen für die Dekoration. Die anderen Segmente in kleine Stücke schneiden und unter den Joghurt rühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen, mit Sahne angleichen und unter die restliche Sahne rühren, den Joghurt dazugeben und unterrühren. (6 EL Joghurtmasse zur Seite stellen).

Eierlikörspiegel:

2 Orangen auspressen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren.

3 Blatt Gelatine einweichen und die Gelatine in einem Topf auflösen lassen, mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Orangen-Masse angleichen, den Rest unterrühren. Ein Biskuitboden auf eine Tortenplatte stellen mit Gewürzsud den Boden tränken. Einen Tortenring darum legen und die Joghurtmasse hineinfüllen. Eierlikör-Orangenmasse darüber geben, warten bis der Eierlikörspiegel fest ist.

Aus dem anderen Tortenboden 12 Kuchenstücke schneiden. Die Spitzen vorne abschneiden. Die Biskuitstücke auf den Eierlikörspiegel legen. In die Mitte, die restliche Joghurtmasse geben. Und die Eierlikörtorte für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren der Eierlikörtorte:

Den Gewürzsud Sirupartig einkochen lassen. Die Biskuitstücke damit bepinseln und die kleinen Spitzen darauf setzen. Die Spitzen auch mit dem Sud bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben. Die Orangen-Zitronensegmente dekorativ anrichten.

Leser-Tipp

etwas aufwendig aber unsere Gäste waren begeistert.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Gewürzorangentorte mit Verpoorten Original](#)